LABORATORIOS ENOSÁN

Enosán Duplo

Enosán Duplo

PATENTED

ENOSAN DUPLO

- Control eficaz sobre la población de Bacterias Acéticas
- Evita el desarrollo de levaduras del género *Brettanomyces*
- Posee cierto poder antioxidante, prolongando la estabilización del color del vino a lo largo del tiempo
- Disminuye el riesgo de formación de compuestos sulfurados

CARACTERISTICAS

Enosán Duplo es un polvo fino de color gris compuesto por 99% Caolín y 1 ± 0.1% Plata Metálica, insoluble en agua y en alcohol. No alérgico y no OGM.

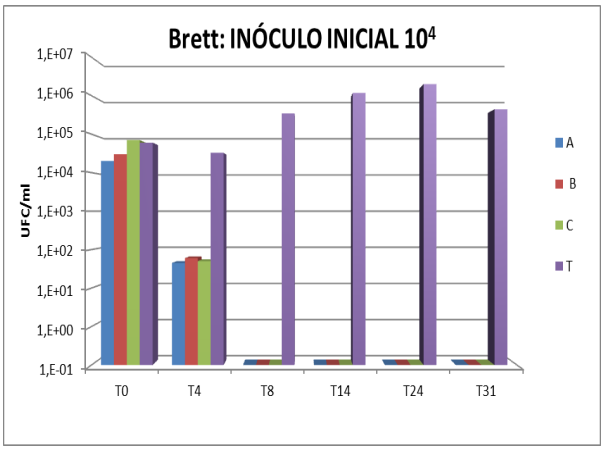
Este complejo se encuentra confinado en el interior de una bolsa permeable para facilitar su utilización por los operarios y un fácil manejo una vez terminada su función.

Se utiliza para la estabilización biológica del vino desde el encubado hasta las operaciones previas al embotellado, puesto que con este complejo se ejerce un control eficaz sobre las poblaciones de microorganismos no deseados como las Bacterias Acéticas y las *Brettanomyces**.

*El control de las poblaciones de los microorganismos contaminantes estará en función de la población inicial presente en el vino a tratar

APLICACIÓN

Enosán Duplo se aplica de forma continua después de la fermentación alcohólica introducido en una bolsa de infusión durante la estabilización-conservación del vino. El contacto se puede mantener hasta que se filtra el vino para su posterior embotellado. Se utiliza preferentemente en barrica de madera, no obstante también se puede utilizar en depósitos de acero inoxidable, hormigón, arcilla, etc…



En la imagen de la izquierda se puede apreciar el efecto sobre una población de *Brettanomyces* sspp de 104 UFC/ml realizada sobre 3 repeticiones de vino A, vino B y Vino C tratados con Enosán Duplo y vino testigo T. Las características analíticas básicas del vino utilizado son las siguientes: Grado alcohólico: 11,48 % v/v Acidez total (g/L ácido tartárico): 6,4 g/L Acidez volátil (g/L ácido acético): 0,56 g/L pH: 3,48 Azúcar residual (g/L glucosa + fructosa): 0,2 g/L Sulfuroso total: 4 mg/L Sulfuroso libre: inapreciable

Web: laboratoriosenosan.com

E-mail: info@laboratoriosenosan.com

Zaragoza (España)

LABORATORIOS ENOSÁN

Enosán Duplo

DOSIS

La dosis para una barrica de 225 L es de 130 g de Enosán Duplo (0,57 g/L).

La dosis máxima propuesta es de 1g/L.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original, en lugar fresco y seco.

Enosán Duplo es un producto no comercial en fase de aprobación por parte de la OIV.

Enosán Duplo

PATENTED

MODO DE EMPLEO

1. Introducción de la bolsa de infusión en la barrica o depósito.
2. Durante el encubado en los distintos depósitos se recomienda mover periódicamente el vino en contacto con Enosán Duplo utilizando el equipo disponible: bombeo con gas inerte o batonnage de las lías.
3. Retirada de la bolsa de infusión del depósito y envío a Laboratorios Enosán para su reciclado.
4. Clarificar y filtrar.

COMPOSICION Y FORMULACION DETALLADA

Enosán Duplo está formado por caolín y plata metálica.

Caolín: Silicato de aluminio hidratado, es una arcilla plástica blanca purificada compuesta por caolinita, silicato de potasio y aluminio, feldespato y cuarzo.

- Formula química caolinita: Al2Si2O5(OH)4
- CAS 1332-58-7
- Peso molecular: 264

El silicato de aluminio o caolín, compuesto cuyo componente mayoritario es la caolinita, está autorizado como aditivo alimentario (E 559) con la categoría funcional de agente antiaglomerante y con el sinónimo de caolín, ligero o pesado.

Las normas de identidad y pureza del silicato de aluminio (E 559) se establecen en el Real Decreto 1466/2009.

Plata: Plata metálica

- Formula química plata: Ag
- CAS: 7440-22-4
- Peso molecular: 107,87

La plata metálica, está autorizado como aditivo alimentario (E 174) con la categoría funcional de colorante.

Las normas de identidad y pureza de la plata (E 174) se establecen en el Real Decreto 1465/2009.

Web: laboratoriosenosan.com
E-mail: info@laboratoriosenosan.com
Zaragoza (España)